

Name	Points_No	Order
<b>Chapitre 1 Exigences générales</b>		<b>1</b>
1.1 Detenir une autorisation d'exercice pour le type d'établissement et indiquer le nombre d'autorisation requis sur chaque documents officiels sera remplacé par la preuve de la notification et de Licence d'affaires une fois la loi sur les licences adoptée)	9	2
1.2 Avoir une preuve de la classification /declassification selon la classe, affichée sur la facade du batiment ainsi que sur tous les documents publics et commerciaux	9	3
1.3 L'autorité responsable doit être informé de toutes les modifications significatives de la propriété,de la nature des activités et du transfert à un autre endroit.	9	4
1.4 Garder les preuves des autorisations de fermeture officielles et des autorisations de reouverture pour toujours	9	5
1.5 Conserver les documents statistiques et financiers en accord de reglementation	9	6
1.6 Les normes de sécurité incendie doivent être respectées et conserver les preuves l'attestant émises par l'agence autonome responsable	9	7
1.7 De détecteurs automatiques de fumée doit être apposés dans tous les salles	9	8
1.8 Le personnel est initié à la securite incendie et aux premiers secours	9	9
Detenir une licence pour servir les boissons alcoolisées délivrées par l'autorité responsable	9	10
1.9 Detenir une licence émise par l'autorité responsable pour servir les boissons alcoolisées	9	11
1.10 Aucun produits de" vendeurs ambulants" ne doit être vendu dans le restaurant	9	12
1.11 En l'absence d'autorisation spéciale du propriétaire du restaurant seuls les plats cuisinés par le restaurant sont consommés par les clients	9	13
1.12 Les prix des repas doivent être clairement affichés sur les menus ou sur la liste du menu	9	14
1.13 La facture/l'imprimé doit être remis aux clients	9	15
1.14 "Livre de Reclamation" conforme au modèle et mentionnée sur toutes les cartes est remises aux clients	9	16
1.15 Conserver une preuve de la (formation continue obligatoire)effectuée par les employés	9	17
1.16 Conserver les preuves d'une assurance valable avec une agence d'assurance/Assurance civile	9	18
<b>Chapitre 2 Construction</b>		<b>19</b>
2.1 L'accès du restaurant doit être propre, exempt de dechet et de pavé fait en dur , facile à nettoyer)	9	20
2.2 Les locaux doivent être en bon état, pas de trace de peintures, moisissure ni de toiles d'araignée	6	21
2.3 Les sols doivent être en dur et en matériel anti-dérapants, facile à nettoyer et nettoyer régulièrement	6	22
2.4 Il doit avoir des toilettes séparées pour les employés avec de l'eau chaude et froide, du savon liquide, des serviettes en papier/une machine de séchage des mains	9	23
2.5 Les toilettes doivent être propres et bien aérées	9	24
2.6 Les toilettes ne doivent pas avoir un accès direct a la cuisine ou au refectoire	9	25
2.7 Les vestiaires des employés doivent être équipés de douche, et maintenues régulièrement en état de propreté ( pas d'effets personnels dans la cuisine)	9	26

2.8 Tous les employés doivent porter des tenues propres et appropriées à leur lieu de travail	9	27
2.9 L'installation doit avoir un accès permanent en eau potable et en quantité et qualité suffisante (1,5l x plat servi)	9	28
2.10 Les installations électriques doivent être régulièrement entretenues et en bon état	9	29
2.11 Les eaux usées doivent être évacuées par un système de canalisation approprié et ne pas déborder du canal d'évacuation; le siphon et le bouchon de degorgement doivent être régulièrement entretenus	9	30
<b>Chapitre 3 Cuisine</b>		<b>31</b>
3.1 Doit être suffisamment grande pour permettre l'ensemble des opérations de cuisine et le principe de direction unique (croisement minimal des opérations)	9	32
3.2 La cuisine doit être bien aérée	9	33
3.3 La cuisine doit être séparée du réfectoire par des portes battantes	6	34
3.4 Les poubelles se trouvant dans la cuisine doivent avoir des couvercles elles doivent être régulièrement entretenues et nettoyées	9	35
3.5 L'accès doit être interdit aux animaux domestiques et sauvages	9	36
3.6 Absence de nuisible et de signe d'activité de nuisibles, les objets utilisés pour les attraper ou exterminer ne doivent pas être placés à proximité de la nourriture ou des plats	9	37
3.7.1 La cuisine est équipée de : tables séparées pour les plats crus et plats cuisinés	9	38
3.7.2 La cuisine est équipée de 3 éviers/lavabos: pour le lavage des mains,	3	39
3.7.3 La cuisine est équipée de 3 éviers/lavabos: pour le lavage de la vaisselle (préférentiellement avec 3 compartiments)	3	40
3.7.4 La cuisine est équipée de 3 éviers/lavabos: pour le lavage des fruits et légumes	3	41
3.8 Toutes les surfaces de travail se trouvant dans la cuisine doivent être en bon état et régulièrement entretenues et faits en acier inoxydable et/ou en plastique solide	9	42
3.9.1 Les réfrigérateurs/congelateurs: il doit y avoir préférentiellement des réfrigérateurs/congelateurs différents pour les aliments d'origine animale et végétale	6	43
3.9.2 Les réfrigérateurs/congelateurs: ils ne doivent pas être bourrés, de manière à permettre que l'air circule	6	44
3.9.3 Les réfrigérateurs/congelateurs: la température doit être contrôlée	6	45
3.9.4 Les réfrigérateurs/congelateurs: la date de péremption doit être marquée sur les aliments	6	46
3.10.1 Les salles de stockage doivent être bien aérées,	9	47
3.10.2 Les produits chimiques doivent être stockés séparément et doivent porter une étiquette indiquant la date de production/d'achat et de péremption	9	48
3.11 Le Chef de cuisine doit avoir une qualification professionnelle appropriée à la catégorie d'établissement selon la réglementation	9	49
<b>Chapitre 4 Catégorisation en accord avec les standards ivoiriens: Catégorie 4</b>		<b>50</b>
4.1 Le restaurant ne doit pas avoir un accès direct sur la voie publique	3	51
4.2 Climatisation centrale	3	52
4.3 Le réfectoire doit avoir une surface minimale de 1.5m <sup>2</sup> par couvert	3	53
4.4 Le sol du réfectoire doit être recouvert de moquette destinée à l'usage professionnel	3	54
4.5 Bar ou zone d'attente pour les clients	3	55
4.6 Zone privée pour les repas	3	56
4.7 Possibilité d'appel téléphonique pour le client	3	57
4.8 Armoires pour les clients	3	58

4.9 Possibilité de faire des reservations	3	59
4.10 Les meubles de qualité supérieure doivent être bien entretenus	3	60
4.11 Des lumières individuelles pour chaque table	3	61
4.12 Les assiettes, les plats, les couverts sont d'excellente qualité; ils doivent être en bon état et porter un logo de l'etablissement	3	62
4.13 Possibilité de divertissement (spectacle)	3	63
4.14 Les nappes de table doivent être changé a chaque service	3	64
4.15 Changer les couverts chaque fois qu'on présente un nouveau plat	3	65
4.16 Service au gueridon avec chauffe plat	3	66
4.17 Plats chauds	3	67
4.18 Decoupage et flambage	3	68
4.19 Le choix des menus doit être varié, et proposé en francais et en anglais	3	69
4.20 Carte des vins	3	70
4.21 Un Maitre d'Hotel qualifie parlant au moins le Francais et l'Anglais	3	71
4.22 Un Chef de rang pour 16 sieges	3	72
4.23 Un Commis de rang pour 16 sieges	3	73
4.24 Bloc sanitaire comprenant au moins 2 lavabos avec eau courante C&F	3	74
4.25 WC Dames et Messieurs separe; ne pas avoir d'accès direct avec le refectoire	6	75
4.26.1 Les toilettes doivent être propres, serviettes en papier/machine de séchage des mains, savon liquide, désinfectant	6	76
4.26.2 Les toilettes doivent pasavoir d'accès direct avec le refectoire	6	77
4.27 Personel Cadre parlant au moins le Francais et l'Anglais	3	78
4.28 Un menu du jour dont la composition variera chaque jour et comprenant au moins 2 entrees, 2 plats de résistance et 2 desserts au choix.	3	79
4.29 Cartes avec et sans indication des prix	3	80
4.30 Tous les plats du menu doivent être servis	3	81
<b>Chapitre 4 Categorisation en accord avec les standards ivoiriens: Catégorie 3</b>		<b>82</b>
4.1 Le restaurant ne doit pas avoir un accès direct sur la voie publique	3	83
4.2 Le refectoire doit avoir une surface minimale de 1.5m2 par couvert	3	84
4.3 Le sol doit être fait en matériel de bonne qualité (par exemple: bois, marbre, moquette, carrelage, pierre, etc)	3	85
4.4 Bar ou salle d'attente pour les clients	3	86
4.5 zone privée pour le repas	3	87
4.6 Telephone mis à disposition des clients	3	88
4.7 Armoires pour les clients	3	89
4.8 Possibilité de faire des reservations	3	90
4.9 Les meubles de qualité supérieure doivent être bien entretenus	3	91
4.10 Les assiettes, les plats, les couverts de bonne qualité doivent être en bon état	3	92
4.11 Les nappes de table doivent être changées a chaque service	3	93
4.12 Changer les couverts chaque fois qu'on présente un nouveau plat	3	94
4.13 Service au gueridon avec chauffe plat	3	95
4.14 Plats chauds	3	96
4.15 Le choix des menus doit être variée et en francais et en anglais	3	97
4.16 Carte des vins	3	98
4.17 Un Maitre d'Hotel qualifie parlant au moins le Francais et l'Anglais	3	99
4.18 Un Commis de rang pour 16 sieges	3	100
4.19 Bloc sanitaire comprenant un lavabo avec eau courante C&F	3	101

4.20 WC Dames et Messieurs séparés	6	102
4.21 Les toilettes pour les clients doivent être propres, serviettes en papier/machine de séchage des mains, savon liquide, désinfectant	6	103
4.22 Les toilettes ne doivent pas avoir d'accès direct avec le réfectoire	6	104
4.23 Un menu du jour dont la composition variera chaque jour et comprenant au moins 2 entrées, 2 plats de résistance et 2 desserts au choix.	3	105
4.24 Tous les plats de la carte doivent être servis	3	106
<b>Chapitre 4 Catégorisation en accord avec les standards ivoiriens: Catégorie 2</b>		<b>107</b>
4.1 Le réfectoire doit avoir une surface minimale de 1.4m <sup>2</sup> par couvert	3	108
4.2 Les meubles doivent être bien entretenus et sûrs les clients	3	109
4.3 Les assiettes, les plats, les couverts de bonne qualité (ni en plastique, ni en céramique, ni en bois) doivent être en bon état	3	110
4.4 Les nappes de table doivent être changées à chaque service	3	111
4.5 Changer les couverts chaque fois qu'on présente un nouveau plat	3	112
4.6 Un Maître d'Hotel ou un chef de rang	3	113
4.7 Un Commis de rang pour 20 sièges	3	114
4.8 Bloc sanitaire comprenant un lavabo avec eau courante C&F	3	115
4.9 WC ne doit pas avoir un accès direct avec le réfectoire	6	116
4.10 Les toilettes pour les clients doivent être propres, serviettes en papier/machine de séchage des mains, savon liquide, désinfectant	6	117
4.11 Tous les plats de la carte doivent être servis	3	118
4.12 Un plat de jour dont la composition variera chaque jour et comprenant au moins 1 entrée, 1 plat de résistance et 1 dessert.	3	119
<b>Chapitre 4 Catégorisation en accord avec les standards ivoiriens: Catégorie 1</b>		<b>120</b>
4.1 Le réfectoire doit avoir une surface minimale de 1.2m <sup>2</sup> par couvert	3	121
4.2 Les meubles doivent être bien entretenus et être sûrs pour les clients	3	122
4.3 Les assiettes, les plats, les couverts de bonne qualité (ni en plastique, ni en céramique, ni bois) doivent être en bon état	3	123
4.4 Serviettes de table (en papier ou en tissu) mises à la disposition de la clientèle	3	124
4.5 Le Personnel doit être rapport avec la capacité du restaurant (un Commis pour 25 couverts au minimum)	3	125
4.6 WC ne doit pas avoir un accès direct avec le réfectoire	6	126
4.7 Les toilettes pour les clients doivent être propres, serviettes en papier/machine de séchage des mains, savon liquide, désinfectant	6	127
4.8 Un menu du jour dont la composition variera chaque jour et comprenant au moins 1 entrée, 1 plat de résistance et 1 dessert.	3	128